


netts

nette Platte zum Teilen und Geniessen Falafel, Hummus, Schwartenmagen, eingelegtes Gemüse, regionale Charcuterie und Käse <i>Starter Platter for sharing</i> <i>Falafel, hummus, rind stomach, pickled vegetables, regional charcuterie and cheese</i>	36	72
---	----	----

Bunter Gartensalat mit Kernen und Nüssen an Saisondressing  12 24
 ab 2 Personen in der Bowle serviert
Mixed garden salad with seeds and nuts, for 2 persons or more served in a bowl


Caprese Salat mit Tomaten, Burrata, Basilikum Pesto und Parmesan  16 25
Tomato and burrata with basil pesto and Parmesan cheese

netts Vegi Tatar mit Toast und Butter serviert  25 36
Vegetarian tatar served with toast and butter

Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter serviert 25 36
Swiss beef tatar served with toast and butter

Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl 24 32
Veal tonnato with lemon olive oil

Lachsvariation mit gebratener Riesencrevette 27 39
Salmon variation with fried king prawn

Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht'  14
Curry soup with coconut foam
mit gebratener Riesencrevette 22
with fried king prawn

Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce  32 39
Homemade tagliolini with truffle sauce

Rotes Curry mit Asiagemüse, Belugalinsen und Falafel  19 26
Red curry with asian vegetables, beluga lentils and falafel

Die Klassiker

Entrecôte Café de Paris	49
mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert <i>Beef sirloin steak served in a tray of herbal butter sauce with french fries</i>	
Rindsfiletspitzen 'Stroganoff' mit Quarkspätzli	45
<i>Beef Stroganoff, served with curdspaetzle</i>	
St.Galler Kinderfest Bratwurst 220 g vom Bechinger serviert mit Zwiebelsauce	18
<i>Original St. Gallen veal sausage 220 g served with onion sauce</i>	

Fitnettsteller

Schweizer Rindsfilet 150g mit saisonalem Gartensalat serviert	52
<i>Swiss beef fillet 150g with mixed garden salad</i>	
Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Köbis Spinat, Acquerello Risotto und Kräutersauerrahm	31 45
<i>Swiss Alpine Salmon with creamed spinach, Acquerello risotto and sourcream with herbs</i>	
Mörschwiler Poulardenbrust mit Valle Maggia Pfeffer, gebratenen grünen Spargeln, Austernpilze und Basilikum Pesto	39
<i>Chicken breast with pepper, fried green asparagus, oyster mushrooms and basil pesto</i>	
Schweizer Kalbskotelett in Butter gebraten mit Gemüse der Saison	ca. 350 g 62
<i>Swiss veal chop roasted in butter with seasonal vegetables</i>	

Beilagen / Side dishes

Pommes frites, Acquerello Risotto	6
<i>French fries, Acquerello risotto</i>	
Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Quarkspätzli	7
<i>Seasonal vegetables, leaf spinach, roesti, curdspaetzle</i>	
Hausgemachte Tagliolini	8
<i>Homemade tagliolini</i>	



Für Informationen zu Allergenen Stoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
For information's regarding allergies please ask a member of our staff.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

Rindfleisch, Kalbfleisch (Schweiz), Hummer (Kanada), Riesencrevetten (Vietnam), Lachs (Norwegen)

Süsse Verführungen

Köbis Gugusli 'das Original' - Wer hat's erfunden? <i>Köbis Gugusli 'the original' – our discovery</i>		13
Crema Catalana mit Vanilleglace <i>Crème brûlée with vanilla ice cream</i>		14
Schokoladenmousse <i>Chocolate mousse</i>		12
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace <i>Lukewarm chocolate pie with vanilla ice cream</i>		15
Lauwarmer Apfelkuchen mit Sauerrahmglace und Früchtekompott <i>Lukewarm apple pie with sour cream ice cream and fruit compote</i>		16
Steirischer Eiskaffee <i>Styrian iced coffee</i>		10
Tiramisu mit weisser Toblerone, Kaffee und Amaretto <i>Tiramisu with white Toblerone, Coffee and Amaretto</i>	glutenfrei	15
Hausgemachte Glace oder Sorbet <i>Homemade ice cream or sorbet per scoop</i>	pro Kugel	5

Käsespezialitäten

Käseteller / Cheese plate unser Käseteller servieren wir mit hausgemachtem Früchtebrot, Trüffelhonig und Schwarzem Senf <i>Served with homemade fruit bread, truffle honey and black mustard</i>	klein gross	15 26
Ein Stück Käse / A piece of cheese		8
Gruyere Extra Vieux, Fromagerie de Marsens (FR) (Hartkäse, Kuh / hard cheese, cow) Hartkäse, mindestens 24 Monate gereift, kräftig, salzig, animierend.		
Toggenburger Rustico Stadelmann, Nesslau (SG) (Halbhartkäse, Kuh, / semi-hard cheese, cow) Halbhartkäse mindestens 8 Monate gereift, buttrig und voll.		
Alp Sbrinz, Gerschni Alp von Anselm (Sälmi), Togni Engelberg (OW) (Extra Hartkäse, Kuh / extra hard cheese, cow) 3-4 Jahre gereift, Kuhmilch, kräftig, buttrig, nussig.		
Fessli Geiss, Emmental (BE) (Halbhartkäse, Ziege / semi-hard cheese, goat) Ziegenrohmilch, mild, elegant.		
Bouf'Lait aux Marc, Agnes et Michel Beroud, (JU/VD) (Weichkäse, Kuh / soft cheese, cow) Rotschmierig, Kuhmilch, kräftig, intensiv.		
Strachin du Gutart Blauschimmel, Nante (TI) (Weichkäse, Kuh / soft cheese, cow) Blauschimmelkäse, mürber, bröcklicher Teig, knackig und vollmundig rund.		